



Keller's Rezeptdienst

Nr. 71	November	2008
Wildschweinkotelette an Feigensauce		

ZUTATEN:

ZUTATEN: für 4 Personen

12 Wildschweinkoteletts
in Ihrer Schweizer
Metzgerei vorbestellen

2 EL Speisefettcreme «Le
Maitre Boucher»

1/2 TL Salz, schwarzer
Pfeffer

1 Schalotte, fein gehackt

2 dl Rotwein

4 dl Wildfond

4 TL Maisstärke, angerührt
in 2 EL kaltem Wasser

2 EL Feigenkonfitüre,
ersatzweise Honig

6 frische Feigen, halbiert

4 Zweige glattblättrige

Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 100 Grad vorheizen und 1 Platte sowie 4 Teller wärmen.

2. Die Wildschweinskoteletts in heisser Speisefettcreme je Seite 3-4 Min. anbraten, dabei erst wenden, wenn das Fleisch eine schöne Kruste bekommen hat, würzen und auf die Platte im Ofen geben.

3. Die Schalotten in die Fleischpfanne geben und glasig dünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen, auf 3 dl einkochen lassen. Die Sauce mit Maisstärke binden, die Konfitüre unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feigenhälften in die Sauce geben und heiss werden lassen. Sauce und Feigen zu den Koteletts servieren.

TIP: Rotkraut, Spätzli oder Knöpfli.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch